

## **Palacinke u saftu**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**palacinke

#### **Fil:**

- **150** gkrem sira
- **150** gsira u krišci
- **1**žumance
- **2** cenabelog luka
- **2** kašikeseckanog peršuna
- **2** kašikemaslinovog ulja

#### **Umak:**

- **350** gpelat paradajza
- **1** glavicacrнog luka
- **2** cena belog luka
- **2** kašikemaslinovog ulja
- **1** kašikašecera
- po željiso
- po željibosiljak

### **Priprema**

Najpre pripremiti fil za punjenje palacinaka. Sjediniti krem sir sa rendanim sirom u krišsci, žumancetom, pasiranim belim lukom, peršunom i maslinovim uljem. Posoliti po ukusu i promešati.

Na radnu površinu postaviti 4 palacinke jednu do druge (dve po dve) tako da se na krajevima preklapaju. Preklopljene palacinke premazati filom od sira.

Bocne stranice presaviti 1 cm prema sredini, pa sve zajedno urolati. Dobijenu rolnu iseci na parcad širine 2 cm. Posebno pripremiti umak: paradajz samleti sjediniti ga sa pasiranim belim lukom, dodati bosiljak, maslinovo ulješecer i malo soli. Kuvati na umerenoj temperaturi dok ne prokljuca.

U vatrostalnu ciniju izliti umak od paradajza,a odgore utisnuti rolate od palacinki. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 35 minuta.

### **Savet**